Man nehme:

# Backideen aus Quark-Öl-Teig



*Rezeptsammlung Nr. 65*

Dr.Oetker

*Qualität ist das beste Rezept.*

# Schoko-Kirschkuchen mit Mandelstreuseln

*etwa 20 Stück*

***Für das Backblech (40 x 30 cm):***
*etwas Fett, Alufolie*
***Kirsch-Schoko-Belag:*** *1 kg Sauerkirschen, 2 Päckchen Dr. Oetker Original Puddingpulver Schokolade, 100 g Zucker, 500 ml (1/2 l) Milch, 200 g Schlagsahne*
***Quark-Öl-Teig:*** *300 g Weizenmehl, 4 gestrichene TL Dr. Oetker Original Backin, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 125 g Speisequark (Magerstufe), 100 ml Milch, 100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl*
***Mandelstreusel:*** *100 g Weizenmehl, 100 g gemahlene Mandeln, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 100 g weiche Butter oder Margarine*

***Kirsch-Schoko-Belag:*** Kirschen waschen, abtropfen lassen, entstielen und entsteinen. Aus 2 Päckchen Puddingpulver nach Packungsanleitung, **aber nur mit 100 g Zucker**, 500 ml (1/2 l) Milch und 200 g Sahne einen Pudding kochen. Pudding etwas abkühlen lassen, dabei öfter umrühren.
Inzwischen heizen Sie den Backofen vor und fetten Sie das Backblech (40 x 30 cm).
***Quark-Öl-Teig:*** Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!).
Teig auf dem Backblech ausrollen. Pudding aufstreichen, vorbereitete Kirschen darauf verteilen. An der offenen Seite des Blechs einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie als Rand davorlegen.
***Mandelstreusel:*** Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit Mandeln, Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Weiche Butter oder Margarine hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf den Kirschen verteilen. Das Blech in den Backofen schieben.

***Ober-/Unterhitze:*** etwa 180 °C (vorgeheizt)
***Heißluft:*** etwa 160 °C (vorgeheizt)
***Gas:*** Stufe 2-3 (vorgeheizt)
***Backzeit:*** etwa 30 Minuten
***Hinweis:*** Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.
Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

TIPPS:
- Anstelle der frischen Früchte können Sie auch 2 Gläser Sauerkirschen (Abtropfgewicht je 350 g) oder 600 g tiefgekühlte Kirschen verwenden (Glas- und aufgetaute tiefgekühlte Kirschen bitte gut abtropfen lassen, eventuell auf Küchenpapier trockentupfen).
- „Vanille-Fans" können den Belag natürlich auch mit 2 Päckchen Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack statt Schokolade zubereiten.

***Nährwerte pro Stück:***
E: 6 g, F: 18 g, KH: 73 g,
Energie: 1507 kJ, 360 kcal

Man nehme:








# Pflaumenmuskuchen

*etwa 16 Stück*

***Für die Kastenform (30 x 11 cm):***
*etwas Fett*
***Quark-Öl-Teig:*** *250 g Weizenmehl, 3 gestrichene TL Dr. Oetker Original Backin, 50 g Zucker, 125 g Speisequark (Magerstufe), 5 EL Milch, 5 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl*
***Füllung:*** *200 g Marzipan-Rohmasse, 125 g Pflaumenmus*
***Zum Bestreichen:*** *1 EL Kondensmilch*
***Guss:*** *2 EL Puderzucker, 1 TL Zitronensaft*
***Zum Bestreuen:*** *1 EL Hagelzucker*

***Vorbereiten:*** Heizen Sie den Backofen vor. Fetten Sie die Kastenform (30 × 11 cm).
***Quark-Öl-Teig:*** Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!).
Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (30 × 25 cm) ausrollen und der Länge nach halbieren.
***Füllung:*** Das Marzipan sehr fein würfeln und mit dem Pflaumenmus mit einem Handrührgerät (Rührbesen) zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse auf die Teigstreifen streichen, dabei jeweils einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Die Teigstreifen jeweils von der längeren Seite her aufrollen. Beide Teigrollen wie Kordeln umeinander drehen, den Teig in die Kastenform legen und die Wölbungen mit einem Messer etwa 1/2 cm tief einschneiden.
Den Teig mit Kondensmilch bestreichen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

***Ober-/Unterhitze:*** etwa 180 °C (vorgeheizt)
***Heißluft:*** etwa 160 °C (vorgeheizt)
***Gas:*** Stufe 2-3 (vorgeheizt)
***Backzeit:*** etwa 35 Minuten
***Hinweis:*** Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.
Den Kuchen sofort aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
***Guss:*** Puderzucker sieben und mit Zitronensaft glatt rühren, den Kuchen damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

TIPP
Gebäck aus Quark-Öl-Teig schmeckt frisch am besten.

***Nährwerte pro Stück:***
E: 5 g, F: 10 g, KH: 28 g,
Energie: 899 kJ, 215 kcal

**Man nehme:**






# Gerollte Schnitten

*etwa 10 Stück*

***Für das Backblech:*** *etwas Fett, Backpapier*
***Quark-Öl-Teig:*** *150 g Weizenmehl, 4 gestrichene TL Dr. Oetker Original Backin, 40 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma, 1 Prise Salz, 75 g Speisequark (Magerstufe), 50 ml Milch, 50 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl*
***Füllung:*** *100 g Marzipan-Rohmasse, 50 g weiche Butter oder Margarine, 1 Ei (Größe M), 25 g Zitronat (Sukkade), 125 g Rosinen, 50 g gehackte Haselnusskerne, 1 Messerspitze gemahlener Zimt, 1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Natürliches Jamaica-Rum-Aroma*
***Guss:*** *80 g Puderzucker, 1–2 EL Rum*

***Vorbereiten:*** Heizen Sie den Backofen vor. Fetten Sie das Backblech und belegen Sie es mit Backpapier.
***Quark-Öl-Teig:*** Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Teig anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen.
***Füllung:*** Marzipan-Rohmasse in kleine Stücke schneiden und mit weicher Butter oder Margarine und Ei mit dem Handrührgerät (Rührbesen) zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Zitronat sehr fein hacken. Rosinen mit Haselnusskernen, Zitronat, Zimt und Rum-Aroma vermischen.
Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (30 × 30 cm) ausrollen und mit der Marzipanmasse bestreichen. Die Rosinenmischung darauf verteilen und leicht andrücken. Den Teig aufrollen und die Rolle auf das Backblech legen. Die Rolle der Länge nach (etwa 25 cm) etwa 2 1/2 cm tief einschneiden, ohne die Enden durchzuschneiden, etwas auseinander ziehen und flach andrücken. Das Backblech in den Backofen schieben.

***Ober-/Unterhitze:*** etwa 180 °C (vorgeheizt)
***Heißluft:*** etwa 160 °C (vorgeheizt)
***Gas:*** Stufe 2-3 (vorgeheizt)
***Backzeit:*** etwa 25 Minuten
***Hinweis:*** Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.
***Guss:*** Puderzucker sieben und mit so viel Rum glatt rühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Das Gebäck sofort nach dem Backen mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen, erkalten lassen und in schmale Schnitten schneiden.

TIPP:
Anstelle von Rum können Sie auch Wasser für den Guss verwenden.

***Nährwerte pro Stück:***
E: 6 g, F: 19 g, KH: 41 g,
Energie: 1515 kJ, 362 kcal

Man nehme:








# Aprikosen-Gittertorte

*16 Stück*

***Für die Springform (Ø 26 cm):***
*etwas Fett*
***Belag:** 1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgewicht 480 g), 250 ml (1/4 l) Milch, 1 Päckchen Dr. Oetker Backfeste Pudding Creme*
***Quark-Öl-Teig:** 300 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker Original Backin, 125 g Speisequark (Magerstufe), 100 ml Milch, 100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl, 1 Prise Salz, 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker*
***Zum Bestreichen:** etwas Milch*

***Vorbereiten:*** Heizen Sie den Backofen vor. Fetten Sie die Springform (Ø 26 cm).
***Belag:*** Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und klein würfeln. Milch in einen hohen Rührbecher geben. Pudding Creme zufügen und mit einem Handrührgerät (Rührbesen) **1 Minute** auf niedrigster Stufe verrühren. Dann noch **1 Minute** auf höchster Stufe aufschlagen.
***Quark-Öl-Teig:*** Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) erst auf niedrigster dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!).
Teig halbieren und eine Hälfte auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø 26 cm) ausrollen und in 2 cm breite Streifen schneiden.

**Man nehme:**




Ein aprikosengroßes Stück von der übrigen Teighälfte zum Verzieren zurücklassen und restlichen Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer großen runden Platte (Ø 30 cm) ausrollen. Den Teig in die Form legen und gut 1 cm am Rand hochdrücken. Puddingcreme auf den Boden streichen, Aprikosenwürfel gleichmäßig darauf verteilen, Teigstreifen gitterförmig darüber legen und mit etwas Milch bestreichen. Teigstück für Verzierungen dünn ausrollen, z. B. Halbkreis-Motive ausstechen, auf die Gitterstreifen legen und ebenfalls mit Milch bestreichen. Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben.

***Ober-/Unterhitze:*** etwa 170 °C (vorgeheizt)
***Heißluft:*** etwa 150 °C (vorgeheizt)
***Gas:*** Stufe 2-3 (vorgeheizt)
***Backzeit:*** etwa 45 Minuten
***Hinweis:*** Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.
Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

TIPPS:
- Bestäuben Sie die Torte vor dem Servieren mit 1 Päckchen Dr. Oetker Dekorzucker mit Vanille-Geschmack.
- Quark-Öl-Teig-Gebäck sollte nicht zu lange backen, weil es dadurch trocken wird. Wie Hefeteig-Gebäck schmeckt es frisch am besten.
- Das Öl ist bei Quark-Öl-Teig von ausschlaggebender Bedeutung und sollte nicht durch ein festes Fett ersetzt werden. Jedes Speiseöl, das neutral im Geschmack ist, kann verwendet werden, z. B. Sonnenblumenöl, Maiskeimöl, Sojaöl.

***Nährwerte pro Stück:***
E: 4 g, F: 8 g, KH: 30 g,
Energie: 873 kJ, 208 kcal



# Vollkornbrötchen

*10 Stück*

***Für das Backblech:*** *Backpapier*
***Quark-Öl-Teig:*** *250 g Weizenvollkornmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker Original Backin, 60 g Zucker, 125 g Speisequark (Magerstufe), 75 ml Milch, 75 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl, 1 Prise Salz, 25 g Sonnenblumenkerne, 50 g Rosinen*
***Außerdem:*** *3 EL Milch, Sesamsamen, Mohnsamen, Sonnenblumenkerne, Haferflocken*

***Vorbereiten:*** Belegen Sie das Backblech mit Backpapier. Heizen Sie den Backofen vor.
***Quark-Öl-Teig:*** Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten (außer Sonnenblumenkernen und Rosinen) hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und halbieren.
Unter die eine Hälfte des Teiges Sonnenblumenkerne, unter die andere Hälfte Rosinen kneten. Aus jeder Teighälfte 5 Brötchen formen und auf das Backblech legen. Jedes Brötchen zweimal schräg einschneiden, mit Milch bestreichen und nach Belieben mit Sesam, Mohn, Sonnenblumenkernen oder Haferflocken bestreuen.

**Man nehme:**




Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

***Ober-/Unterhitze:*** etwa 180 °C (vorgeheizt)
***Heißluft:*** etwa 160 °C (vorgeheizt)
***Gas:*** Stufe 2-3 (vorgeheizt)
***Backzeit:*** etwa 20 Minuten
***Hinweis:*** Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.
Die Brötchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

TIPPS:
- Die Brötchen lassen sich gut einfrieren.
- Für **herzhafte Brötchen** bereiten Sie den Teig ohne Zucker und mit 1/2 TL Salz zu. Für eine Teighälfte putzen und waschen Sie 2 Frühlingszwiebeln und schneiden diese in feine Röllchen. Für die andere Teighälfte putzen und waschen Sie 1/2 rote Paprikaschote und schneiden diese in kleine Würfel. Die Gemüsezutaten jeweils unter eine Teighälfte kneten, dann wie oben beschrieben die Brötchen formen, bestreichen, bestreuen und backen.
- Statt mit Vollkornmehl können Sie die Brötchen auch mit hellem Weizenmehl (Type 405) zubereiten.
- Für einen Brötchenkranz legen Sie die Brötchen eng aneinader in Kranzfom auf das Blech.

***Nährwerte pro Stück:***
E: 6 g, F: 11 g, KH: 28 g,
Energie: 991 kJ, 237 kcal



# Kirsch-Marzipan-Täschchen

*12 Stück*

***Für das Backblech:*** *Backpapier*
***Füllung:*** *1 Glas Sauerkirschen, (Abtropfgewicht 350 g), 1 Päckchen Dr. Oetker Original Puddingpulver Mandel-Geschmack, 4 EL Wasser, 100 g Marzipan-Rohmasse*
***Quark-Öl-Teig:*** *300 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker Original Backin, 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1/2 klassisches Röhrchen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma, 125 g Speisequark (Magerstufe), 7 EL Magermilch (0,3% Fett), 4 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl*
***Zum Bestreuen:*** *35 g abgezogene, gehobelte Mandeln*
***Guss:*** *100 g Puderzucker, 2 EL heißes Wasser*

***Vorbereiten:*** Für die Füllung die Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Puddingpulver mit Wasser anrühren. Kirschsaft aufkochen, von der Kochstelle nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren.
Pudding erneut auf die Kochstelle geben und unter Rühren aufkochen. Sauerkirschen unterheben und nochmals kurz aufkochen. Die Marzipan-Rohmasse in kleine Stücke schneiden.
Heizen Sie den Backofen vor. Belegen Sie das Backblech mit Backpapier und schneiden Sie einen weiteren Bogen Backpapier zurecht.

**Man nehme:**




***Quark-Öl-Teig:*** Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, zu einem Rechteck (etwa 48 × 36 cm) ausrollen und in 12 Quadrate (etwa 12 × 12 cm) schneiden. Jedes Teigquadrat mit etwas von der Kirschmasse und dem klein geschnittenen Marzipan belegen (Rand dabei frei lassen). Teigränder mit Wasser bestreichen, überklappen und festdrücken, eventuell mit Hilfe eines Rührlöffels (oder Gabel). Die gefüllten Täschchen auf das vorbereitete Backblech legen. Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

***Ober-/Unterhitze:*** etwa 180 °C (vorgeheizt)
***Heißluft:*** etwa 160 °C (vorgeheizt)
***Gas:*** Stufe 2-3 (vorgeheizt)
***Backzeit:*** etwa 20 Minuten
***Hinweis:*** Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.
Die übrigen Täschchen auf das vorbereitete Backpapier setzen.
Die Marzipan-Täschchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die vorbereiteten Täschchen mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und wie die ersten backen.
Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen.
***Guss:*** Puderzucker sieben und mit heißem Wasser zu einer dünnflüssigen Masse verrühren. Die Täschchen damit überziehen, sofort mit den Mandeln bestreuen. Guss fest werden lassen.

***Nährwerte pro Stück:***
E: 6 g, F: 9 g, KH: 48 g,
Energie: 1275 kJ, 304 kcal





# Nuss- oder Mandelkranz

*etwa 20 Stück*

***Für das Backblech:*** *etwas Fett, Backpapier*
***Quark-Öl-Teig:*** *300 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker Original Backin, 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 125 g Speisequark (Magerstufe), 75 ml Milch, 75 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl*
***Füllung:*** *200 g gemahlene Haselnusskerne oder abgezogene gemahlene Mandeln, 100 g Zucker, 5 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus klassischem Röhrchen), 1 Eiweiß (Größe M), 1 Ei (Größe M), 3 EL Wasser*
***Zum Bestreichen:*** *1 Eigelb (Größe M), 1 TL Milch*

***Vorbereiten:*** Fetten Sie das Backblech und belegen Sie es mit Backpapier. Heizen Sie den Backofen vor.
***Quark-Öl-Teig:*** Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!).
Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, diese zu einem Rechteck von etwa 45 × 35 cm ausrollen.
***Füllung:*** Haselnüsse oder Mandeln, Zucker, Aroma, Eiweiß, Ei und Wasser in eine Rührschüssel geben und gut verrühren. Füllung auf dem Teigrechteck verstreichen, dabei 1 cm Rand frei lassen.

**Man nehme:**




Das Teigrechteck von der längeren Seite her aufrollen und als Kranz auf das Backblech legen. Die Enden etwas ineinander stecken und festdrücken.
Eigelb mit Milch verschlagen und den Kranz damit bestreichen. Den Teigkranz etwa 1/2 cm tief sternförmig einschneiden.
Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

***Ober-/Unterhitze:*** etwa 180 °C (vorgeheizt)
***Heißluft:*** etwa 160 °C (vorgeheizt)
***Gas:*** Stufe 2–3 (vorgeheizt)
***Backzeit:*** etwa 35 Minuten
***Hinweis:*** Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.
Den Kranz mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

TIPP:
Sie können die Füllung auch mit Dr. Oetker Bittermandel-Aroma aus dem Fläschchen zubereiten (Dosierung siehe Fläschchen).

***Nährwerte pro Stück:***
E: 5 g, F: 12 g, KH: 23 g,
Energie: 903 kJ, 216 kcal



# Mini-Pizza aus Quark-Öl-Teig

*12 Stück*

***Für das Backblech:*** *Backpapier*
***Quark-Öl-Teig:*** *400 g Weizenmehl, 2 gestrichene TL Dr. Oetker Original Backin, 250 g Speisequark (Magerstufe), 75 ml Milch, 125 ml (1/8 l) Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl, 1 gestrichener TL Salz*
***Belag:*** *400 g tiefgekühlte Brokkoliröschen, Salz, 400 g kleine Tomaten, etwa 150 g Tomatenketchup, 200 g Salami in Scheiben, frisch gemahlener Pfeffer, gerebelter Oregano, 400 g geriebener Gouda*
***Zum Bestreuen:*** *einige Basilikumblättchen*

***Vorbereiten:*** Brokkoliröschen in Salzwasser nach Packungsanleitung vorgaren und abtropfen lassen. Tomaten waschen, abtrocknen, in Scheiben schneiden, dabei die Stängelansätze herausschneiden. Belegen Sie das Backblech mit Backpapier und heizen Sie den Backofen vor.
***Quark-Öl-Teig:*** Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche in 12 gleich große Stücke teilen. Teigstücke zu Kugeln formen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen (Ø etwa 12 cm). Jeweils 4 Teigscheiben auf ein Backblech legen.
***Belag:*** Teigtaler mit Tomatenketchup bestreichen, dabei etwa 1 cm Rand frei lassen. Salami, Brokkoli und Tomaten darauf legen, mit Salz, Pfeffer und Oregano bestreuen und den Käse darauf verteilen. Das Blech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

***Ober-/Unterhitze:*** etwa 200 °C (vorgeheizt)
***Heißluft:*** etwa 180 °C (vorgeheizt)
***Gas:*** Stufe 3–4 (vorgeheizt)
***Backzeit:*** etwa 20 Minuten
***Hinweis:*** Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.
Inzwischen die übrigen Teigscheiben auf Backpapier legen und mit den Zutaten belegen. Das Backpapier auf das Backblech ziehen und nacheinander backen. Pizzen mit Basilikumblättchen bestreuen.

TIPP:
Belegen Sie die Pizza ganz nach Ihrem Geschmack, z. B. mit Champignonscheiben, Paprikawürfeln oder Thunfisch.

***Nährwerte pro Stück:***
E: 21 g, F: 27 g, KH: 30 g,
Energie: 1898 kJ, 453 kcal

Man nehme:






# Mehr Lust auf Leckeres?

Sie backen gerne für Geburtstagskinder, Kaffeetafeln oder gemütliche Sonntagnachmittage? Dann ist eine **Mitgliedschaft im Dr. Oetker Back-Club** genau das Richtige für Sie. Denn neben neuen köstlichen Rezepten für jeden Anlass bietet er für **nur 12,50 € im Jahr** seinen Mitgliedern viele Angebote und Möglichkeiten:

- neue, gelingsichere Rezepte, entwickelt von der Dr. Oetker Versuchsküche,
- 6-mal im Jahr das Club-Magazin „Gugelhupf" mit Rezepten, Tipps und Tricks,
- Gratisproben,
- Back-Seminare zu günstigen Club-Preisen,
- eine kostenlose Back-Hotline in die Dr. Oetker Versuchsküche für alle Fragen rund ums Backen,
- Preisvorteil beim Einkaufen in der Dr. Oetker Collection.

Wenn Sie selbst Mitglied werden oder eine Mitgliedschaft für ein Jahr verschenken möchten, dann schicken Sie diese Karte an:
**Dr. Oetker Back-Club, 33543 Bielefeld**




Fragen zur Mitgliedschaft?
Informationen erhalten Sie telefonisch unter **0 18 03 / 80 71 30** (9 Cent/Min.),
per E-Mail unter der Adresse **club@oetker.de** oder via Internet unter **www.oetker.de**

# Werden Sie Mitglied im Dr. Oetker Back-Club!

☐ Ja, ich möchte Mitglied im Dr. Oetker Back-Club werden!

☐ Ja, ich möchte eine Mitgliedschaft verschenken. Senden Sie mir bitte die Unterlagen zu.

Name

Vorname | Geburtsdatum

Straße, Hausnummer

PLZ | Ort

Lassen Sie den Jahresbeitrag von 12,50 € von meinem Konto abbuchen:

Konto-Nr. | BLZ

bei (Geldinstitut)

Datum, Unterschrift

**Widerspruchsrecht:** Diesen Antrag kann ich innerhalb von 14 Tagen ab Erhalt des ersten Club Magazins schriftlich widerrufen. Der Widerruf ist an Dr. Oetker Back-Club, 33543 Bielefeld oder an club@oetker.de zu richten. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs.
Für meinen Club-Beitrag von 12,50 € jährlich habe ich Anspruch auf alle Leistungen des Dr. Oetker Back Clubs. Darüber hinaus gehe ich keinerlei Verpflichtungen ein. Kündigen kann ich jederzeit bis 3 Monate vor Ablauf eines Mitgliedsjahres.

Dr. Oetker

*Qualität ist das beste Rezept.*